

T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



# MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN  
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

## YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

### AÇIK BÜFE

ANKARA 2006

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

- Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 02.06.2006 tarih ve 269 sayılı Kararı ile onaylanan, Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında kademeli olarak yaygınlaştırılan 42 alan ve 192 dala ait çerçeve öğretim programlarında amaçlanan mesleki yeterlikleri kazandırmaya yönelik geliştirilmiş öğretim materyalleridir (Ders Notlarıdır).
- Modüller, bireylere mesleki yeterlik kazandırmak ve bireysel öğrenmeye rehberlik etmek amacıyla öğrenme materyali olarak hazırlanmış, denenmek ve geliştirilmek üzere Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında uygulanmaya başlanmıştır.
- Modüller teknolojik gelişmelere paralel olarak, amaçlanan yeterliği kazandırmak koşulu ile eğitim öğretim sırasında geliştirilebilir ve yapılması önerilen değişiklikler Bakanlıkta ilgili birime bildirilir.
- Örgün ve yaygın eğitim kurumları, işletmeler ve kendi kendine mesleki yeterlik kazanmak isteyen bireyler modüllere internet üzerinden ulaşılabilirler.
- Basılmış modüller, eğitim kurumlarında öğrencilere ücretsiz olarak dağıtılır.
- Modüller hiçbir şekilde ticari amaçla kullanılamaz ve ücret karşılığında satılamaz.

# İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR .....	iii
GİRİŞ .....	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1 .....	3
1. AÇIK BÜFE YİYECEKLERİ .....	3
1.1 Açık Büfe Hazırlama İlkeleri .....	3
1.1.1. Büfe Çeşitleri .....	5
1.1.2. Büfenin Amaçları .....	6
1.1.3. Grubun Özelliği .....	7
1.1.4. Büfe Dekorları .....	7
1.1.5. Büfede Kullanılan Araçlar .....	10
1.2. Açık büfede aşçının görevleri .....	12
1.2.1. Yiyeceklerin Büfeye Sıralanması .....	13
1.2.2. Bazı Yemeklerin Tranşı Ve Misafire Servisi .....	15
1.3. Açık Büfe Yiyecekleri .....	15
1.3.1. Soğuk yiyecekler .....	15
1.3.2. Sıcak Yiyecekler .....	16
1.3.3. Tatlılar ve Meyveler .....	17
1.3.4. Show yemekleri .....	18
1.4. Açık Büfe Yiyeceklerinin Büfeye Sıralanması .....	20
UYGULAMA FAALİYETİ .....	23
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	27
PERFORMANS TESTİ .....	28
ÖĞRENME FAALİYETİ-2 .....	29
2. KAHVALTI BÜFESİ .....	29
2.1. Kahvaltının Tanımı, Önemi .....	29
2.2. Kahvaltı Çeşitleri .....	30
2.2.1. Kontinental Kahvaltı .....	30
2.2.2. Türk Kahvaltısı .....	31
2.2.3. İngiliz Kahvaltısı .....	31
2.2.4. Amerikan Kahvaltısı .....	32
2.3. Kahvaltı Büfesinin Tanımı, Önemi .....	32
2.4. Kahvaltı Büfesinin Çeşitleri .....	32
2.4.1. Günlük Büfeler .....	32
2.4.2. Brunchlar .....	32
2.5. Kahvaltı Büfesinde Yer Alan Araçlar .....	33
2.6. Kahvaltı Büfesinde Aşçının Görevleri .....	34
2.6.1. Yiyeceklerin Büfeye Sıralanması .....	34
2.6.2. Bazı Yemeklerin Tranşı ve Misafire Servisi .....	36
2.6.3. Kahvaltılık Yumurtalar .....	37
2.6.4. Kahvaltı Ekstraları .....	37
Resim 2.13: Küçük bir brunch büfe ve konuklar .....	38
2.7. Kahvaltı Büfesinde Yer Alan Yiyecekler .....	38
2.7.1. Günlük Büfelerde Yer Alan Yiyecekler .....	38
2.7.2. Brunch Büfesinde Yer Alan Yiyecekler .....	39
UYGULAMA FAALİYETİ .....	40

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	44
PERFORMANS TESTİ.....	45
MODÜL DEĞERLENDİRME .....	46
CEVAP ANAHTARLARI.....	48
KAYNAKÇA.....	49

## AÇIKLAMALAR

<b>KOD</b>	<b>811ORK061</b>
<b>ALAN</b>	<b>Yiyecek İçecek Hizmetleri</b>
<b>DAL/MESLEK</b>	<b>Aşçılık</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Açık Büfe</b>
<b>MODÜLÜN TANIMI</b>	Açık büfe yiyeceklerini özelliğine uygun hazırlayarak; kurallarına uygun büfeye yerleştirip dekore edebilme yeterliliğini kazandıran öğrenme materyalidir.
<b>SÜRE</b>	40/32
<b>ÖN KOŞUL</b>	Mutfak Uygulamaları dersi modülleri ile Ordövr ve Mezeleri Hazırlama, Kokteyl Yiyecekleri Hazırlama modüllerini başarmış olmalıdır.
<b>YETERLİK</b>	Açık büfe ve kokteyl yiyecekleri hazırlamak
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	<b>Genel Amaç</b> Uygun mutfak ortamı sağlandığında açık büfe yiyeceklerini özelliğine uygun hazırlayarak büfeye kurallarına uygun yerleştirip dekore edebileceksiniz. <b>Amaçlar</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Açık büfe yiyeceklerini özelliğine uygun hazırlayıp, büfeye yerleştirecek, servisinde müşteriye yardımcı olabileceksiniz.</li><li>➤ Kahvaltı büfesi yiyeceklerini özelliğine uygun hazırlayıp büfeye yerleştirecek, servisinde müşteriye yardımcı olabileceksiniz.</li></ul>
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı ile ergonomiye uygun gerekli donanım araç ve gereçler sağlanmalıdır. Sektörde araştırma ve gözlem yapılmalıdır. Bıçaklar, kaşıklar, cam kaseler, kayık tabaklar, fayanslar, aynalar, kepçeler, sosluklar, maşalar, ızgaralar, tepsiler, doğrama tahtaları, dilimleme makineleri, sosluklar, maşalar, dekor gereçleri vb.
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Modülün içinde yer alan her bir öğrenci faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi, beceri, tavırları ölçmek amacıyla öğretmeniniz tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.



# GİRİŞ

## Sevgili Öğrenci;

Açık büfe servis şekli insanların yemekleri rahat seçme, istediği kadar alma ve daha geniş zamanda yemek yeme isteğini karşılamak amacıyla doğmuştur.

Günümüz otelciliğinde özellikle tatil yerlerinde oldukça fazla görülen bir servis biçimidir. Çok fazla servis elemanına gereksinim duyulmaması bu servisin son yıllarda yaygın bir şekilde uygulanmasını sağlamıştır. Çok çeşidin olduğu bir büfeden yemek almak konukları memnun etmektedir.

Büfe misafirlerin rahatça gelip görebileceği ve yiyeceğini alabileceği bir yere, masalar yan yana dizilerek üzeri örtülür ve etrafı da etekle (skört) kapatılarak kurulabilir. Profesyonel otellerde sabit hazırlanmış mermer, cam, yuvarlak veya oval vb. Açık büfeler için hazırlanmış deskler üzerinde ve geniş ferah salonlarda yiyecekler bir sistem dâhilinde iştah açıcı bir şekilde masalara yerleştirilir. Salonun hazırlanması, belli kurallar dahilinde yapılır. Ancak yiyecekleri süslemede sınır yoktur diyebiliriz tamamen ustaların hayal gücü ve becerilerinin sanata dönüşümüdür.

Bu modül ile bugüne kadar hazırlamasını öğrendiğiniz yemeklerin açık büfe için nasıl hazırlanacağını öğreneceksiniz ve açık büfe hazırlama becerisi kazanacaksınız. Ayrıca öğrendiklerinizde açık büfe hazırlayarak sergileme imkanı bulacaksınız.

Güzel büfeler ve lezzetli yemekler hazırlamanız dileğiyle...





# ÖĞRENME FAALİYETİ-1

## AMAÇ

Açık büfe yiyeceklerini özelliğine uygun hazırlayıp büfeye yerleştirecek, servisinde müşteriye yardımcı olabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Açık büfe nedir?
- Hangi durumlarda tercih edilir?
- Çeşitleri nelerdir?
- Açık büfe hazırlamak için yapılması gereken ön hazırlıklar nelerdir?



Resim 1.1: Servise hazırlanmış açık büfe

## 1. AÇIK BÜFE YİYECEKLERİ

### 1.1 Açık Büfe Hazırlama İlkeleri

Fransız kültüründen dünyaya yayılmıştır. Açık büfe yemekleri konuklara sunuş şekillerinden bir tanesidir. Günümüzde oldukça yaygın olarak kullanılmaktadır. Büfe için geniş ferah salonlar tercih edilir, ancak mevsimine göre açık havada bahçe vb yerlerde de kurulabilir. Salonun hazırlanması, belli kurallar dahilinde yapılır. Büfenin ilgi çekici olması için dekorasyondan ışıklandırmaya kadar tasarım yapılır.

Çorbadan tatluya kadar her türlü yemek çeşidi hazırlanarak açık büfeye konur. Konuklar yiyecekleri yemeği görerek seçebilirler. Yemekler süslü ve iştah açıcı olur.

Çekiciliği arttırmak için yağdan heykeller, buzdan heykeller, şekillendirilmiş karpuz, kavun vb çeşitli dekor malzemeleri kullanılır.

Genellikle soğuk yemekler daha çok tercih edilir. Bu yöntemde servis personelinin işi oldukça azalır, mutfağın yükü ağırdır. Mutfak personelinin hazırlıklarını bir plan dahilinde yapması gerekir. Planlama; yemekler taze, özelliğine uygun ve kaliteyi düşürmeden sunabilecek şekilde yapılmalıdır. Yiyecekleri süslemede sınır yoktur. Tamamen ustaların hayal gücü ve becerileri sanata dönüşür (Resim 1, 2).

Konuk sayısına ve maliyete göre açık büfe menüsü belirlenir, çeşit ve miktarın ne olacağına karar verilir ve ön hazırlıklar bu doğrultuda yapılır. Açık büfelerde soğuk yiyeceklere ağırlık verilir. Bunun yanında en az iki çeşit sıcak yemek olmalıdır. Salata ve tatlı çeşitleri büfeye renk veren, canlılık kazandıran tamamlayıcılardır.

Salona giren misafirler büfe girişindeki tabaklara büfedeki yiyeceklerden istedikleri kadar alarak masalarında yerler. Bazı durumlarda ise büfede sunulan yiyecekler buradan servis elemanı veya aşçı tarafından tabaklara konularak servis edilirler.

Açık büfe servisi; servis personelinden tasarruf sağlar, servisi çabuklaştırır, işletme için iyi bir reklâm aracıdır, misafirlere seçme imkânı verir, mutfağın çalışmalarını servis sırasında rahatlatır. Bu avantajların yanında bazı dezavantajları da vardır. Örneğin büfe önünde fazla misafir trafiği oluşabilir. Gürültü sebebiyle bazı misafirler rahatsız olabilirler. Bütün masalar önceden hazırlanacağı için fazla takım gerektirir, konuklar yemeği fazla kaçırabilirler. Ayrıca aşçının mutfakta işi hazırlık aşamasında fazladır.



**Resim 1.2 : Aşçılar tarafından hazırlanmış ve dekore edilmiş açık büfe örneği**

### 1.1.1. Büfe Çeşitleri

Otelciliğin vazgeçilmezi olan büfe sistemi maliyet ve iş gücü açısından çok avantajlıdır. Özellikle kapasitesi büyük tesislerde hem misafire fazla alternatif hemde işletmeye fayda sağlamaktadır.

#### ➤ Açık Büfe Çeşitlerinin Sınıflandırılması:

- **Öğünlere Göre**
  - -Günlük kahvaltı büfesi ve branç (brunch) büfeler
  - -Öğlen ve akşam yemekleri için hazırlanan büfeler
- **Hazırlandığı yere göre**
  - **Sabit Büfeler:** Büfe misafirlerin rahatça gelip görebileceği ve yiyeceğini alabileceği bir yere, masalar yan yana dizilerek üzerleri örtülür ve etrafı da etekle (skört) kapatılarak kurulabilir (Resim 3).
  - **Hareketli büfeler:** Profesyonel otellerde mermer, cam, yuvarlak veya oval vb. özel bunun için hazırlanmış deskler üzerinde ve geniş ferah salonlarda yiyecekler sistem dâhilinde iştah açıcı bir şekilde masalara yerleştirilir (Resim 4, 5) .



Resim 1.3: Sabit büfe örnekleri



Resim 1.4: Hareketli masalarla skörtlenerek büfe hazırlıklarının yapılması



Resim 1.5: Hareketli masalarla skörtlenerek kurulmuş büfe örneği.

➤ **Açık Büfe Aşağıdaki Bölümlerden Oluşur**

- **Öğle ve Akşam büfesi**
  - Çorba Büfesi
  - Salata Büfesi
  - Soğuk Büfe
  - Sıcak Büfe
    - Kesme İstasyonu
    - Show Cooking (şov yemekleri)
  - Izgaralar
  - Tatlı Büfesi
  - Meyve Büfesi
  - İçecek Büfesi
  - Ekmek Köşesi
- **Kahvaltı büfesi**
  - Ekmek Köşesi
  - Süt Ürünleri Köşesi
  - Kornflakes Köşesi
  - Meyve Köşesi
  - Şarküteri Köşesi
  - Meyve Suları ve Sıcak İçecekler
  - Yumurta ve extra büfesi (günlük kahvaltı büfelerinde olmayabilir)

### 1.1.2. Büfenin Amaçları

- Bu yöntem ile kalabalık gruplara fazla servis personeline gerek duyulmadan hizmet verilir. Konuk açısından istediği yemeği porsiyon kısıtlaması olmadan seçme imkanı verir. Mutfağın becerilerini ve kalitesini sergileyen bir uygulamadır. Yiyecekler ve içecekler çeşitli boyutlardaki büfelerde sergilenir.

- Konuk sayısı her zaman fazladır.
- Büfeler veriliş amaçlarına göre kahvaltı büfesi, ikinci çay büfesi, resepsiyon büfesi, öğle ve akşam yemeği büfesi olarak adlandırılır. Açık büfe zamana, mevsime, grubun özelliklerine göre farklılık gösterir. Örneğin, yaz aylarında tatil yerlerindeki açık büfelerde çok renkli, soğuk yiyecekler ve yaz meyve-sebzeleri ağırlıklı olur. Ayrıca bir yörenin veya bir ülkenin kültürünü yansıtan büfeler hazırlanır. Örneğin, İtalyan günleri, Türk gecesi veya Urfa yemekleri gibi (Resim 6).
- Açık büfe (ziyafet veya parti) yapıldığı yere göre isim alır (garden party gibi).
- Yapılış amacına göre de süsleme, dekorasyon, menü ve diğer hazırlıklar değişir. Doğum günü, yılbaşı, düğün, kutlamaları gibi. Yılbaşı gibi özel bir gün için yapılacaksa seçilen yiyecekler ve süsleme bunu yansıtacak özellikte olmalıdır.



**Resim 1.6: Tatil yeri için kurulmuş ve otantik örtülerle hazırlanmış açık büfe örnekleri .**

### **1.1.3. Grubun Özelliği**

Resmi bir toplantı sonrası verilen açık büfe düzenlemeleri gruptaki konukların ağırlığına uygun kalitede olmalıdır. Seçilen renkler, mönüdeki yemekler, içecekler ve dekorasyon bunlara dikkat edilerek yapılmalıdır. Gençlerin mezuniyet partisi gibi bir konuda açık büfe yapılıyorsa gençlerin sevdiği içecek ve yemek çeşitlerine yer verilmeli ve dekorasyon gençlere hitap etmelidir.

Kısacası açık büfe hazırlıkları sunumu dekorasyondan yemeklerin seçimine kadar uzmanlık isteyen ve ziyafet birimi içinde yeri olan bir hizmet alanıdır.

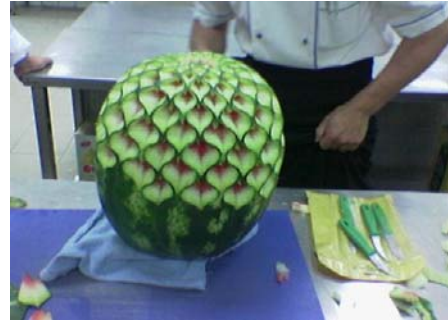
### **1.1.4. Büfe Dekorları**

Yiyecekler büfeye görkemli, abartısız, karmaşaya meydan vermeyen bir dizayn ile tamamen göze hitap edecek zariflikte büfeye dizilir. Yapılan sanatın en iyi şekilde görülmesini sağlayacak yükselticiler, aynalar, basamaklar hazırlanır. Biten yiyeceklerin yerine yenisi aynı kalitede konulur. Dekorasyonda renkli kumaşlara, otantik kumaşlara ve objelere yer verilir. Bunların yanında ustalar buzdan ve yağıdan heykeller, sebze ve meyvelerle arajmanlar; heykelcik, bal kabağı, karpuz, kavun gibi meyveler oyularak mask, çiçek motifleri gibi süsleme gereçleri hazırlar. Bütün bunlar konukların büyülenecek derecede etkilenmelerini sağlar. Ayrıca büfeye dizilen bütün yemekler kendi içinde süslenmiş

olmalıdır. Süslemeler abartısız, fakat özenli, ince bir zevki yansıtmalıdır (Resim 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12).



**Resim1.7a: Havuz başına kurulmuş ve özenle hazırlanmış Resim 1.7 b: Mezeleri ve tabakları süslemede açık büfe örneği . kullanılan küçük sebze dekorları**



**Resim 1.8: Açık büfe için karpuz ve kabak dekoru hazırlayan ustalarımız.**



**Resim 1.9: Açık büfe için hazırlanmış sebzelerle arajman ve şekillendirilmiş kabak örnekleri.**



**Resim 1.10: Açık büfe için buzdan heykel hazırlayan ustamız ve buzdan hazırlanmış kuğu heykeli ile ve soğuk et kulesi.**



**Resim 1.11: Açık büfe için hazırlanmış soğuk et ve meze çeşitleri.**



**Resim 1.12: Açık büfe için hazırlanmış pasta, tatlı (meyveli milföy, profiterol ve krem karamel) örnekleri.**

## 1.1.5. Büfede Kullanılan Araçlar

### ➤ Açık Büfelerde Kullanılan Malzemeler

- **Tabaklar (Porselen veya Arcoroc tabak takımları)** (Resim 1.13, 1.14, 1.15)
  - Ana yemek tabağı
  - Antre tabağı ( soğuk yemekler için)
  - Spagetti tabağı (çukur tabak)
  - Salata tabağı
  - Tatlı tabağı
  - Çorba kasesi
  - Ekmek tabağı
- Meyve suları bardağı
- Çay, kahve fincanları
- Çatal, bıçak vb
  - Büyük boy takımlar (çatal, kaşık ve bıçak)
  - Orta boy takımlar (çatal, kaşık ve bıçak)
  - Tatlı çatal bıçak kaşığı
- Büfeye konulan her ürün için uygun servis aracı
  - Servis kaşığı
  - Servis çatalı
  - Börek maşası
  - Salata maşası
  - Sos kepçesi
  - Pasta spatula
  - Pasta bıçak
  - Ekmek bıçağı
  - Çorba kaşığı
  - Sıcak yemekler ve çorba için reşolar



Resim 1.13: Servis, tabakları hazırlanmış bir açık büfe örneği





**Resim 1.14: Tabakların ve takımların büfe için hazırlanması**



**Resim 1.15: Sıcak yemekler için hazırlanmış reşolar, tabakları ve kaşıklar**

➤ **Kahvaltı Büfesinde Kullanılan Araçlar**

- Ekmek tabağı (ekmek büfesinde olmalıdır)
- Çorba kaşığı ve çorba kasesi (süt ürünleri ve kornflakes için)
- Ana yemek tabağı ve antre tabağı (tüm büfe alanında büfe başlangıçlarında olmalıdır)
- Bardaklar (meyve suyu köşesinde olmalıdır)
- Fincan takımları (sıcak içecek köşesinde olmalıdır)
- Sıcaklar ve çorba için reşolar

➤ **Öğle Ve Akşam Büfesinde Kullanılan Araçlar**

- Çorba kasesi ve çorba kaşığı (çorba büfesinde olmalıdır)
- Ekmek tabağı (ekmek büfesinde olmalıdır)
- Salata tabağı (salata büfesinde olmalıdır)
- Antre tabağı (soğuk büfede olmalıdır)
- Ana yemek tabağı (sıcak büfe, kesme istasyonu, show cooking (şov yemekleri), ızgaralar bölümlerinde olmalıdır)

- Tatlı tabağı, tatlı çatalı, tatlı bıçağı, tatlı kaşığı (tatlı ve meyve büfesinde olmalıdır)
- Sıcaklar ve çorba için reşolar



Resim 1.16: Tatlı büfesinde desert tabaklarının, takımlarının yeri ve diziliş şekilleri

## 1.2. Açık büfede aşçının görevleri

Büfenin hazırlanması, sunumu, dekorasyonu tamamen mutfağın başarısıdır. Büfedeki yiyeceklerin dizilmesi, çeşitliliği, süslenmesi ve lezzeti aşçıların kalitesini ortaya koyar. Mutfak personelinin hazırlıklarını bir plan dahilinde yapması gerekir. Planlamada yemekler taze, özelliğine uygun ve kaliteyi düşürmeden sunabilecek şekilde yapılmalıdır. Yiyecekleri süslemede sınır yoktur diyebiliriz, tamamen ustaların hayal gücü, becerileri sanata dönüşür. Özellikle soğuklar ve tatlılar çekici ve süslü hazırlanır. Soğuklar aspik (jöle) ile parlatılabilir, bu hem kurumayı önler hem de güzel görünmelerini sağlar (Resim 1.17).

Açık büfede yer alacak yiyeceklerin tespit edilmesinden itibaren aşçı başı hazırlıkları planlar, iş bölümünü yapar, satın alma, depolama işlemlerini ilgili birimlere iletir. Ön hazırlıklar yapılır. Soğuk yemekler ve tatlıların hazırlıkları bir gün önceden yapılır. Sıcaklar ise servise en yakın zamanda veya servis sırasında hazırlanır.

Büfedeki yiyeceklerin devamlılığı sağlanmalı ve biten yiyeceklerin yerine yenisi hemen konulmalıdır. Bunun için gerekli tedbirler alınmalıdır.



**Resim 1.17: Büfe hazırlıklarını yapan aşçılar görülmekte, servise kadar yiyeceklerin üzeri kapatılmalıdır**

### 1.2.1. Yiyeceklerin Büfeye Sıralanması

Büfenin yeri belirlenir veya sabit yer varsa ona göre hazırlıklar planlanır. Büfe uzun, U şeklinde, oval veya yuvarlak masalar şeklinde hazırlanabilir. Büfelerin önünde yığılmaları önlemek ve kalabalık gruplar için birkaç yere ayrı ayrı soğuk ve sıcak büfeleri kurulabilir. İçecek büfesi ayrı kurulur. Alkollü içki varsa sınırlama ile ilgili tedbirler alınır. Yiyecekler görkemli, uyumlu, iştah açıcı ve zarif dekorasyonlarla dizilir. Büfede yüksek basamaklar yapılır. Dekor amaçlı hazırlanan objeler uygun yerler seçilerek yerleştirilir. Hazırlanan büfe bir sergiyi andırır. Büfede en başta veya her çeşidin uygun bir yerinde tabaklar ve kaseler bulunur. Yiyecekler sıralandıktan sonra en son ayrı bir grup halinde tereyağı, ekmek, peçete, çatal ve bıçak takımı yer alır.

Geleneksel bir açık büfede yiyeceklerin sıralanması;

- Soğuk yemekler
- Salatalar (Resim 1.18)
- Sıcak yemekler, (Resim 1.18, 1.19)
- Tatlı, pasta ve meyve (Resim 1.20 )
- Ekmek büfesi (Resim 1.21 )
- İçecekler şeklinde yapılır.



**Resim 1.18: Yiyeceklerin salatalar, soğuklar ve sıcak yemeklerin reşolarla (ısıtma araçları) büfeye sıralanması**



**Resim 1.19: Servise hazırlanmış sıcak yemeklerin reşolarla (ısıtma araçları) ve servis kaşıkları ile büfeye sıralanması**



**Resim 1.20: Tatlı, pasta ve meyvelerin büfedeki yerleri**



**Resim 1.21: Ekmek büfesinin hazırlanması ve konukların ekmeği kendilerinin dilimleyerek alabilmesi için peçeteye sarılmış ekmeği, ekmeği bıçağı ve kesme tahtası**

## 1.2.2. Bazı Yemeklerin Tranşı Ve Misafire Servisi

Açık büfede servis edilen yemeklerin bazıları özellikle gösteri amaçlı, göze hitap edecek şekilde hazırlanır. Bu yiyeceklerin servisi, porsiyonlanması ve konuklara dağıtımında aşçıların konuklara yardımcı olmaları gerekir. Yiyeceğin kesilmesi ve servisi de uzmanlık isteyebilir.

Bütün kızarmış bir kuzu, çok katlı hazırlanmış bir yaş pasta özel yiyeceklere örnektir (Resim 1.22). Bu türdeki yiyeceklerin alınması konuklar tarafından yapıldığı zaman bir iki kişiden sonra hazırlanan yiyeceğin formu bozulur ve çekiciliği kalmaz. Daha sonra gelen kişiler için cazip olmaz. Ayrıca özel hazırlanmış yiyeceklerin kontrollü dağıtılması bütün konukların bu özel tattan yararlanmasını sağlar.

Ayrıca bütün yiyeceklerin takibinin yapılması ve eksilen, biten yiyeceği yenisiyle değiştirilmesi aşçıların görevidir. Özel yiyecekler için özellikle şık giyimli veya bazen otantik kıyafetli aşçı görevlendirilir.



Resim 1.22: Show (gösteri) amaçlı hazırlanmış bütün kuzu tandırın tranşında ve iç pilavın servisinde aşçıların konuklara yardımcı olurlar.

## 1.3. Açık Büfe Yiyecekleri

### 1.3.1. Soğuk yiyecekler

Soğuk hors d'oeuvre çeşidi olarak servis edilen her türlü yiyecek açık büfede yer alır.

Zeytinyağlılar, somon füme, dil füme, galantinler, soğuk pateler, dana ve tavuk jambon, belvü usulü bütün balıklar, bütün istakoz vb. kabuklular, soğuk et tabakları (rozbif, tavuk, kuzu vb), karides kokteyl, Türk mutfağı mezeleri, kanapeler ve çeşitli soğuk soslar, vb. Özellikle aspik uygulamaları soğuk büfede çok önemlidir. Yiyeceklerin bekleme sırasında kurummasını önler ve pırıltılı görünümü ile ışık saçarak ve görünümü güzelleştirir (Resim 1.23).

- **Salatalar** : Çeşitli süslenmiş salatalar, marul, havuç kompozisyonları, karışık salatalar, patlıcan salatası, Rus salatası, mısır salatası vb.
- **Soslar** : Her türlü salata sosu, soğuk soslar ve dip soslar.

- **Mezeler** : Meze olarak kullanılan her türlü yiyeceği kapsar. Türk mutfağı mezeleri, tarator, tarama, humus, soğuk etler, turşular, söğüş salatalar vb.
- **Zeytinyağlılar** : Dolmalar, sarmalar, zeytinyağlı sebze yemekleri zeytinyağlı fasulye, enginar, kereviz, piyaz vb.
- **Peynirler** : Her türlü peynir açık büfede yer alabilir, sindirimi kolaylaştırıcı etkisinden dolayı yemek arasında (içki ile beraber) veya yemeğin sonunda yer alabilir. Kaliteli ve pahalı peynirlerin olması büfenin kalitesinin göstergesidir.
- **Soğuk Etler** : Dil füme, galantinler, soğuk pateler, dana ve tavuk jambon, soğuk et tabakları tavuk, kuzu vb. Özellikle roti usulü pişirilmiş etler süslenerek ve dilimlenerek dekore edilir. Rose boeuf (rozbif), kümes hayvanları hindi, tavuk, ördek vb sunulabilir.
- **Soğuk Balıklar** : Somon füme, belvü usulü bütün balıklar, bütün istakoz vb. kabuklular karides kokteyl vb ile çeşitli balık fümeleri, mayonezli soğuk balık ve her türlü deniz ürünü.



Resim 1.23 : Soğuk etlerin aspik ile kaplanması kurumalarını önler ve çekiciliği artırır

### 1.3.2. Sıcak Yiyecekler

Bir veya iki çeşit çorba, en az iki çeşit börek, kebablar, kuzu eti yemeği, tavuk kızartması veya yemeği, dana eti yemekleri, bir veya iki çeşit balık yemeği, çeşitli garnitürler (sebze, pilav, makarna, patates vb. ), köfte, tencere yemekleri, çeşitli sıcak soslar vb.

- **Çorbalar** : Tercihen iki çeşit çorba olmalıdır. Çorbalar farklı malzemelerden hazırlanır. Örneğin, birisi yoğurtlu veya kremalı beyaz bir çorba ise diğeri kırmızılı sebze çorbası veya etli bir çorba olması uygun olur. Böylece farklı tercih yapan gruplara hitap edilmiş olur.
- **Börekler** : En az iki çeşit farklı börek içleri ile hazırlanmış börek seçilmelidir.
- **Pilavlar** : Pilav çeşitleri sade olarak garnitür amaçlı düşünülebilir. Bunun yanında etli, sebze pilav çeşitlerine de yer verilebilir.
- **Makarnalar** : Makarna çeşitleri sade olarak garnitür amaçlı düşünülebilir. Bunun yanında soslu, etli, sebze makarna çeşitlerine de yer verilebilir.
- **Et Yemekleri** : Tencere fırın, tava veya ızgarada hazırlanmış kebablar, kuzu eti yemeği, tavuk kızartması veya yemeği, dana eti yemekleri sunulabilir.

Konukların yanında şov amaçlı ızgara ve alevli et yemekleri hazırlanabilir. Ayrıca açık büfeler; bütün kuzu, et dolmaları gibi hazırlanması uzun süren alakart restoranlarda verilmesi mümkün olmayan özellikli ve güzel Türk Mutfağı yemeklerini sunma imkanı sağlar.

- **Balıklar** : Bir veya iki çeşit balık yemeği olması uygun olur. Özellikle sahil işletmelerinde çeşitli balıklar ve balık yemekleri olmalıdır.
- **Mantılar** : Makarna, börek veya sıcak yemek çeşitleri arasında düşünülebilir. Önceden hazırlanabilen ve büfe için sunumu kolay sevilen yemekler arasındadır.
- **Soslar** : Et yemekleri veya mantı, makarna gibi yiyeceklerin yanında verilen sıcak soslar yemeğin yanına sos kabı ve kaşığı ile konulmalıdır.
- **Garnitürler** : Et yemekleri yanında verilebilen sebze, pilav, makarna, patates vb. çeşitli garnitürler yemeğin yanında servis maşası ile sunulmalıdır.

### 1.3.3. Tatlılar ve Meyveler

İki veya üç çeşit Türk tatlısı, sütlaç, çikolatalı mus, üç dört çeşit yaş pasta, iki üç çeşit meyveli turta, puding, krem karamel, kazandibi, meyve kompozisyonları, meyve kompostosu, taze meyve sepetleri, meyve salatası, meyve suları, vb. (Resim 1.24 ).

- **Hamur Tatlıları** : Baklava çeşitleri, kızartılarak yapılan tatlılar, revani veya yöresel hamur tatlılarının her türlü olabilir.
- **Sütlü Tatlılar** : Sütlaç, muhallebi, kazandibi vb. her türlü sütlü tatlı olabilir.
- **Yaş Pastalar Ve Pötibörler** : Renkli ve gösterişli olmaları sebebi ile her türlü büfeye zenginlik ve renk katar.
- **Meyveli Tatlılar** : Hafif olmaları sebebiyle tatlı seçenekleri arasında yer almalıdır. Ayva, elma, kabak ve meyve salataları vb.
- **Meyveler** : Mevsimlere göre taze, renkli, bütün veya dilimlenmiş meyve seçeneklerine yer verilmelidir.



Resim 1.24: Son derece renkli meyve ve tatlı büfeleri (Türk tatlıları, sütlü tatlı ve pasta çeşitlerine yer verilmiş)

- **Ekmek Büfesi** : Yiyecekler sıralandıktan sonra en son ayrı bir grup halinde tereyağı, ekmek, peçete, çatal ve bıçak takımı yer alır (Resim 25 ).

- **İçecekler:** İçki büfesinin düzenlenmesi ve içkilerin servisi (dağıtımı) garsonlara aittir. Meşrubatlar, meyve suları, su, gazoz vb. büfeye konabilir. Alkollü içeceklerin dağıtımı kuruma göre değişir. Alkollü içki servisinde limit vardır ve sınırlıdır.



Resim 1.25: Çeşitli tür ve şekillerdeki ekmeklerin büfe için hazırlanması ve sunumu

### 1.3.4. Show yemekleri

Açık büfenin özelliğinin yiyeceklerin gösterişli hazırlanması olduğunu, konunun başından beri vurgulanmaktadır. Ancak büfenin ve grubun özelliğine göre bazı yemekler gösteri amaçlı hazırlanır. Örneğin konuklar roti kuzu, kümes hayvanları, çok katlı yaş pasta gibi Konuklar her zaman görme ve tatma imkanı bulamadıkları yiyeceklerden tatmaktan ayrı bir haz duyarlar. Kendilerini özel konuk olarak hissederler.

Bunun yanında bazı yemekler de müşterinin gözü önünde hazırlanır. Yemeğin yapılışını görmek, hazırlıkları yapan ve yemek pişiren aşçıları izlemek konuklar için ayrı bir zevktir. Örneğin, ızgara etler, saç kavurma gibi et yemekleri, kızartılarak yapılan hamur tatlıları, künefe gibi Türk tatlıları... otantik giysili aşçılar tarafından; Maraş dondurmasının oyunlar eşliğinde sunulması, çiğ köftenin yoğrulması ve gözleme vb. yöresel börek ve ekmeklerin yapılması özellikle yabancı konuklar olmak üzere her kesimin ilgisini çekmektedir.

Ancak, açık büfe açık havada kurulmuşsa pişirilerek yapılan şov yemekleri konukların önünde hazırlanabilir. Kapalı mekanlar için uygun değildir. Ayrıca resepsiyon büfesi ve gala büfesi gibi konusu ciddiyet gerektiren büfelerde yukarıda belirtilen animasyonlar yapılmaz. Daha çok tatil yerleri için yapılması uygundur (Resim 1.26, 1.27, 1.28, 1.29, 1.30, 1.31 ).



Resim 1.26: Konukların önünde saç kavurma hazırlanması



Resim 27: Konukların önünde delikli lokma tatlısını hazırlanması





**Resim 1.28: Konukların önünde künefe tatlısının hazırlanması**



**Resim 1.29: Konukların önünde Maraş dondurma şovu**



**Resim 1.30: Konukların önünde Maraş dondurmanın otantik giysi ve oyunlarla şovu**



**Resim 1.31: Konukların önünde otantik giysili aşçılar tarafından çiğ köfte ve gözleme hazırlanması ve servisi**

## 1.4. Açık Büfe Yiyeceklerinin Büfeye Sıralanması



Resim 1.32 : Soğuklardan başlayarak sıralanmış açık büfe yiyecekleri

### ÖRNEK AÇIK BÜFE MENÜSÜ 1 (Resim 1.32)

#### TÜRK GECESİ MENÜSÜ

- Soğuk büfe :Soğuk hors d'oeuvre çeşidi olarak servis edilen her türlü yiyecek açık büfede yer alır.
- Çorba kazanı
  - Elvan kız çorbası (Karadeniz bölgesi)
  - Ekşili pazı çorbası (Akdeniz bölgesi)
- Sıcak büfesi
  - Sıra kebabı (Güneydoğu Anadolu)
  - Mersin tantutinişi (Akdeniz bölgesi)
  - Çığırtma (Ege bölgesi)
  - Beyinli Abant kebabı (Karadeniz bölgesi)
  - Balık islim kebabı (Akdeniz bölgesi)
  - Tavuklu erişte (Karadeniz bölgesi)
  - Pastırmalı kuru fasulye (İç Anadolu)
  - Patates dolması (Güneydoğu Anadolu bölgesi)
  - Peynirli su böreği (Karadeniz bölgesi)
  - İçli köfte (Güneydoğu Anadolu bölgesi)
  - Kayseri mantısı (İç Anadolu bölgesi)
  - İç pilavı (Ege bölgesi)
- Tatlıve meyva Büfesi
  - Türk tatlılarından örnekler ve taze meyvalar
- Ekmek büfesi
  - Yerel ve yöresel ekmekler ağırlıklı

## **SHOW BÜFESİ**

- Kuzu tandır (yufkaya sarılı bademli pilav ile)
- Çine köftesi (kömür ızgarasında)
- Yağlı katmer, gözleme çeşitleri (yörük çadırında)
- Maraş dondurması (dövme fiçisından özel şovuyla)
- Çiğ köfte standı (lavaş ekmeği ve özel yeşillikleri ile)
- Künefe tatlısı ( ocak üzerinde özel şovu ile)
- Delikli İzmir lokması

## **ÖRNEK AÇIK BÜFE MENÜSÜ 2**

- Soğuk büfe: Soğuk hors d'oeuvre çeşidi olarak servis edilen her türlü yiyecek açık büfede yer alır.
- Çorba kazanı
  - Gulaş çorba
  - İşkembe çorbası
- Sıcak büfesi
  - Rulo yapılmış hindi
  - Kestaneli ekmek, kremberry sos
  - Kuzu tandır kekikli
  - Dana madalyonları baharatlı sos ile
  - Sudak,pikatta,milanez
  - Karışık sebze
  - İç pilav
  - Kremalı patates
  - Tereyağında sote edilmiş kestane
  - Tortellini krema sos ile
- Tatlı ve meyve büfesi
  - Tatlılardan örnekler ve taze meyveler
- Ekmek büfesi
  - Çeşitli ekmekler
- Show Büfesi

## **ÖRNEK AÇIK BÜFE MENÜSÜ 3**

### **ÖĞLEN AÇIK BÜFE**

- Soğuk büfe : Soğuk hors d'oeuvre çeşidi olarak servis edilen her türlü yiyecek açık büfede yer alır.
- Çorba kazanı
  - Günün çorbası

- Sıcak büfesi
  - Nohutlu pilav
  - Beyinli beykoz kebab
  - Soslu piliç zaşuhan
  - Makarna
  - Kremalı patates
  - Fasulye bastı
- Tatlı ve meyva Büfesi
  - Türk tatlılarından örnekler ve taze meyveler
- Ekmek büfesi
  - Çeşitli ekmekler
- Show Büfesi

#### **ÖRNEK AÇIK BÜFE MENÜSÜ 4**

##### **AKŞAM AÇIK BÜFE**

- Soğuk büfe: Soğuk hors d'oeuvre çeşidi olarak servis edilen her türlü yiyecek açık büfede yer alır.
- Çorba kazanı
  - Günün çorbası
- Sıcak büfesi
  - Piliç şinitel
  - Hasan paşa köfte
  - Tereyağlı pilavı
  - Sebzeli Malezya böreği
  - Karışık sebze sote
  - Köylü patates
- Tatlı ve meyve Büfesi
  - Türk tatlılarından örnekler ve taze meyveler
- Ekmek büfesi
  - Çeşitli ekmekler
- Show büfesi

## UYGULAMA FAALİYETİ

**Yönerge:** Küçük boyutlu bir açık büfe hazırlayınız.

Açık büfe tek öğrenci tarafından yapılacak bir faaliyet değildir. Grup çalışması yaparak bir açık büfe hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Temiz ve düzenli çalışınız.</li><li>➤ Planlı çalışınız.</li><li>➤ Ekonomik olunuz.</li><li>➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.</li><li>➤ Verimli çalışınız.</li><li>➤ Meslek etiğine uyunuz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Araçları hazırlayınız</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Bıçaklar, kaşıklar, cam kaseler, kayık tabaklar, fayanslar, aynalar, kepeçler, sosluklar, maşalar, ızgaralar, tepsiler, doğrama tahtaları, dilimleme makineleri, sosluklar, maşalar, dekor gereçleri, masa örtüleri ve skörtler.</li><li>➤ İhtiyacınız olan araç ve gereçlerin listesini yapınız.</li><li>➤ Araçlar ve gereçleri belirlerken davetli sayısına dikkat ediniz</li><li>➤ Araçlardan ve gereçlerden sorumlu kişileri belirleyiniz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gereçleri hazırlayınız</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Plan yapınız.</li><li>➤ Menü planlayınız,</li><li>➤ İş bölümü yapınız (herkes iki veya üç çeşit yiyecek veya dekor malzemesi hazırlamayı üstlensin).</li><li>➤ İhtiyacınız olan gereçlerin listesini çıkarınız ve temin ediniz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Açık büfe alanını hazırlayınız</li><li>➤ Büfenizi kurunuz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Açık büfe için geniş, yüksek tavanlı, ferah, rahat ortamlar veya yeşillikli bakımlı bir bahçe, teras vb seçilebilir.</li><li>➤ Mutfığa yakın, konukların rahatça görebileceği ve ulaşabileceği bir köşeye kurulmalıdır.</li><li>➤ Grup kalabalık ve mekan büyükse yığılmaları önlemek için iki veya üç ayrı yere ilave büfeler kurulabilir.</li><li>➤ Salon veya mekanın hazırlığı, içki servisi büfenin kurulması, boşların toplanması, masaların hazırlanması, servis</li></ul>

	<p>elemanlarının işidir. Servis elemanları ile işbirliği içinde çalışınız</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ İçki büfesini ayrı kurunuz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Soğuk yiyecekleri büfe için hazırlayınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Menüde belirlenen soğuk yiyeceklerin hazırlıklarını yapınız.</li> <li>➤ Zeytinyağlılar bir gün önceden hazırlanmalıdır.</li> <li>➤ Diğer soğuk mezeler ve ordövrler bir gün önceden hazırlanabilir</li> <li>➤ Dekorasyon ve süsleme servis günü yapılmalıdır.</li> <li>➤ Yiyecekleri bekleme sırasında soğuk odada bekletiniz.</li> <li>➤ Peynir, soğuk et gibi şarküteri ürünlerinin dilimlenmesi ve süslenmesi servis günü yapılmalıdır.</li> <li>➤ Taze salataları servise en yakın zamanda yapınız.</li> <li>➤ Soğuk büfe renkli ve çekici bir şekilde düzenlenmelidir.</li> <li>➤ Her ürünün yanına uygun bir servis kaşığı, çatalı ya da maşası yerleştiriniz.</li> <li>➤ Servis tabaklarını ve takımlarını yerleştiriniz (ordövr takım ve tabakları).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sıcak yiyecekleri büfe için hazırlayınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Menüde belirlenen sıcak yiyeceklerin ön hazırlıklarını bir gün önceden yapınız.</li> <li>➤ Pişirme işini servise en yakın zamanda yapınız.</li> <li>➤ Çorbaların sıcak servisi için (çorba reşosu ile) tedbir alınız.</li> <li>➤ Büfede yiyeceklerin soğumadan beklemesi için reşo veya başka bir sıcak bekletme aracı hazırlayınız.</li> <li>➤ Börekler, pilav, makarna ve sıcak sebze garnitürlerini servise en yakın zamanda hazırlayınız.</li> <li>➤ Sıcak antreleri, ana yemekten önce yerleştiriniz (balık, börek, mantı vb ).</li> <li>➤ Ana yemeğin yanında sos ve garnitürlerin yerleştiriniz.</li> <li>➤ Her ürünün yanına uygun bir servis kaşığı, çatalı ya da maşası yerleştiriniz.</li> <li>➤ Büfede eksilen sıcakların yerine yenilerini koymak için gerekli tedbirleri alınız.</li> <li>➤ Şov ya da gösteri amaçlı hazırladığınız yemeğin bozulup dağılmadan ve kontrollü</li> </ul>

	<p>servisinde konuklara yardımcı olunuz.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Büfeyi sürekli kontrol ediniz ve eksilen, bozulan kısımları tamamlayın ya da düzeltiniz.</li> <li>➤ Ana yemek takım ve tabaklarını yerleştiriniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tatlılar ve meyveler büfe için hazırlayınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sütlü tatlılar, yaş pastalar, kremalı ürünler, pişirilerek hazırlanan meyveli tatlılar, baklava gibi tatlıların hazırlıkları bir gün önceden yapılır.</li> <li>➤ Servisten önce tepsilere, aynalara ve fayanslara dizilerek dekore edilir.</li> <li>➤ Meyveler ve meyve salataları servise en yakın zamanda hazırlanmalıdır.</li> <li>➤ Tatlı ve meyve büfesi en renkli köşelerden bir tanesidir.</li> <li>➤ Her ürünün yanına uygun bir servis kaşığı, çatalı ya da maşası yerleştiriniz.</li> <li>➤ Desert takım ve tabaklarını yerleştiriniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ekmek büfesini hazırlayınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kepek ekmeği, çavdar ekmeği, katkı ekmecekler, yerel ve yöresel ekmecek çeşitleri ile büfe kurunuz.</li> <li>➤ Konukların rahat alması için bir kısmını dilimleyiniz ve yanlarına servis maşası yerleştiriniz.</li> <li>➤ Dilimlenmemiş olanlar için bıçak peçete ve ekmecek tahtası yerleştiriniz.</li> <li>➤ Ekmek tabaklarını yerleştiriniz</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Show yemekleri hazırlayınız</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Şov yemekleri ilgi çeker ve konuklar aşçının çalışmasını izlemekten büyük zevk alırlar.</li> <li>➤ Eğer büfemiz açık havada yapılıyorsa kızartılarak, ızgara gibi bir yemek seçilerek konukların yanında hazırlanabilir.</li> <li>➤ Kapalı salonlarda yapılıyorsa havalandırma çok iyi olmalı veya bu tür yemekler seçilmemelidir.</li> <li>➤ Şov yemeği yapılmayabilir.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Yiyecekleri büfeye sıralayınız</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Yiyecekleri soğuklardan başlayarak sıralayınız. Sıralama soğuk yemekler, salatalar, sıcak yemekler, tatlı pasta, içecekler şeklinde yapılır.</li> <li>➤ Büfede en başta veya her çeşidin uygun bir yerinde tabaklar ve kaseler bulunmalıdır. Yiyecekler sıralandıktan sonra en son ayrı bir grup halinde tereyağı, ekmecek, peçete,</li> </ul>

	<p>çatal ve bıçak takımı yer alır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sıralamada renk uyumuna ve estetiğe dikkat ediniz.</li><li>➤ Yükseltelerin üzerine dekorları ve gösterişli ürünleri yerleştiriniz.</li><li>➤ Konuklar yiyeceklere rahatça ulaşabilecek konumda olmalıdırlar.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Konuklarımızı kabul ediniz.</li><li>➤ Gerektiğinde servis yapınız</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Büfeyi belirlenen servis saatinde açınız.</li><li>➤ Aşçılar büfenin arkasında yer alırlar.</li><li>➤ Beyaz, temiz ve donanımlı aşçı kıyafeti ile büfede yer alınız.</li><li>➤ Büfe ortamında aşçılar gürültü ve kargaşaya meydan vermeden sessizce işlerini yapmalıdırlar. Konuklar tarafından izlendiklerini hiç bir zaman unutmamalıdırlar.</li><li>➤ Bazı yiyeceklerin servisi, porsiyonlanması ve konuklara dağıtımında aşçıların konuklara yardımcı olmaları gerekir. Yiyeceğin kesilmesi ve servisi de uzmanlık isteyebilir.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Servisten sonra alanı toplayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Büfe servisi süresince kirlileri düzenli bir şekilde bulaşıkhaneye sevk ediniz.</li><li>➤ Araçları aldığınız gibi temiz ve düzenli teslim ediniz.</li><li>➤ Büfe alanını temiz bırakınız.</li></ul>



## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki seçeneklerden doğru olan seçeneği işaretleyiniz.

- 1 Aşağıdaki seçeneklerden hangisi aşçının görevi değildir?
  - A) Özel börekleri hazırlamak
  - B) Sıcak yemekleri hazırlamak
  - C) İçki büfesini hazırlamak
  - D) Dekor için karpuz hazırlamak
- 2- Aşağıdakilerden hangisi açık büfe servisinin avantajlarındanır?
  - A) Servis personelinde tasarruf sağlar.
  - B) Servisi çabuklaştırır.
  - C) İşletme için iyi bir reklâm aracıdır.
  - D) Yukarıdakilerin hepsi.
- 3- Aşağıdakilerden hangisi açık büfe servisinin dezavantajlarındanır?
  - A) Aşçılar bütün maharetlerini ortaya koyabilirler.
  - B) Misafirlere seçme imkânı verir.
  - C) Bütün masalar önceden hazırlanacağı için fazla takım gerektirir.
  - D) Mutfağın çalışmaları servis sırasında rahattır.
- 4- Bir açık büfede yiyecekler sıralanması nasıldır?
  - A) Soğuk yemekler, salatalar, sıcak yemekler, tatlı pasta, içecekler
  - B) Çorbalar, ana yemekler, soğuklar ve tatlılar
  - C) Salatalar, çorbalar, ana yemekler, diğer soğuklar, içecekler ve tatlılar
  - D) Ekmek büfesi, çorbalar, ana yemekler, soğuklar ve tatlılar
- 5- Şov yemekleri neden yapılır?
  - A) Mutfakta pişirip yetiştiremedikleri için
  - B) Animasyon faaliyeti olduğu için
  - C) Konukların ilgisini çekmek ve özel olduklarını hissettirmek için
  - D) Aşçılar yemek pişirmeyi öğretirler.
- 6- Büfeye neden dekor amaçlı malzemeler hazırlanır ve yerleştirilir?
  - A) Kalabalık görünmesi için
  - B) Açık büfeyi çekici hale getirmek ve aşçıların yeteneğini sergilemek için
  - C) Konukların ilgisini çekmek ve özel olduklarını hissettirmek için
  - D) Animasyon faaliyeti olduğu için

## DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınız için faaliyet tekrarı yapınız. Tüm cevaplarınız doğru ise performans testine geçiniz.

## PERFORMANS TESTİ

**Soru : Açık büfe menüsü hazırlayınız. Açık büfe hazırlıklarını planlayınız.**

1. Konuk sayısını belirleyiniz
2. Açık büfenin hangi amaçla ve hangi grup için yapıldığını belirleyiniz.
3. Açık büfe menüsünü hazırlayınız (menü hazırlarken bildiğiniz bütün yemekleri listesini çıkarın, yemekleri sıcak, soğuk, tatlı gibi grulandırınız).
4. İhtiyacınız olan araç ve gereçlerin listesini yapınız (araçlar ve gereçleri belirlerken davetli sayısına dikkat ediniz).
5. Araçlardan ve gereçlerden sorumlu kişileri belirleyiniz.
6. Menüye göre yapılacak yemeklerin malzeme listesini miktar belirterek hazırlayınız.
7. Yapılması gereken ön hazırlıkları planlayınız.
8. Açık büfenin servis edileceği gün yapılacak olan hazırlıkları planlayınız.
9. Yaptığınız çalışmayı sunumunu sınıfta yapınız veya ikili üçlü gruplar halinde tartışarak birbirinizin eksiklerini ve yanlışlarını düzeltiniz.

Sevgili öğrenci

- Çalışmanızı bir dosya halinde öğretmeninize teslim ediniz.
- Öğretmeninizin değerlendirmesine göre sonraki faaliyete geçiniz veya faaliyet tekrarı yapınız.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-2

## AMAÇ

Kahvaltı büfesi yiyeceklerini özelliğine uygun hazırlayıp, büfeye yerleştirerek, servisinde müşteriye yardımcı olabileceksiniz

## ARAŞTIRMA

- Kahvaltı nedir?
- Çeşitleri nelerdir?
- Brunch nedir, ne zaman hazırlanır?

## 2. KAHVALTI BÜFESİ



Resim 2.1: Küçük bir kahvaltı büfe servisi

### 2.1. Kahvaltının Tanımı, Önemi

Sağlıklı beslenme açısından günün en önemli öğünüdür. Kahvaltı adını kahve altından almıştır. Yani Türk kültüründe kahve içiminden önce yenilen hafif yiyecekler kahvaltıyı oluşturmuş ve bu adı almıştır. Bütün gece aç kalan vücuda enerji ve diğer besin öğelerini sağlamak ve günlük çalışmaya kişiyi hazırlaması açısından önemlidir.

Ticari mutfakta kahvaltı servisi uluslar arası kurallarla belirlenmiştir. Kahvaltıda aşçının rolü kahvaltılık yiyecekleri hazırlamaktır. Özellikle kahvaltılık yumurta çeşitlerini pişirerek, şarküteri ürünlerini ve diğer kahvaltılık yiyecekleri dilimleyerek, tabaklara yerleştirerek servise hazır hale getirir. Kahvaltı servisini servis elemanları yapar. Bazı işletmelerde kahvaltının bütün hazırlıklarını servis elemanları yapar. Büyük işletmelerde ve otellerde ayrıca kahvaltı aşçısı bulunur. Kahvaltı aşçısı (Cuisinier Du Breakfast), şef antremetye'ye (Chef Entremétier) bağlı çalışır. Kahvaltı salonu genellikle restorandan ayrı

olur. Temiz, havalanmış, ferah bir salonda, güler yüzlü servis personeli ile güne başlamak konukları memnun eder. İşletmeyi daha sonrada tercih etmelerini sağlar.

Kahvaltı büfesi için kuver hazırlarken kahvaltı içeceklerinin (çay, kahve gibi) servis ediliş şekli farklı olabilmektedir. Bazı işletmelerde misafirler içeceklerini kendileri fincanlara koyup masalarına götürmektedirler. Bazı işletmelerde ise misafirler büfeden sadece yiyeceklerini alırlar. İçecekleri görevli personel dolaşarak servis yapar.

## 2.2. Kahvaltı Çeşitleri



Resim 2.2: Hazırlanmış continantel kahvaltı kuveri

### 2.2.1. Kontinental Kahvaltı

Kontinental kahvaltı yiyecekleri reçel, bal, tereyağı, kahvaltı ekmekleri, içecek olarak kahve, çay veya kakao servis edilir (Resim 2.2).

Akşamdan temiz bir masa örtüsü serilmiş masaya; kuver tabağı, şekerlik, orta boy bıçak, yağ tabağı, fincan tabağı, peçete reçel ve bal tabağı, menaj takımı servis kurallarına uygun konulur.

Taze portakal ya da greyfurt suyu müşteri gelmeden önce ise yağ, reçel, bal, ekmek gibi yiyecekler hazırlanır. Müşteri geldikten sonra ise içecek takımları ilave edilir ve içecek potları getirilir.

### 2.2.2. Türk Kahvaltısı

Ülkemizdeki her türlü otel işletmesinde ve diğer işletmelerde servis edilen bir kahvaltı çeşididir. Türk kahvaltısında ülkemize özgü olan beyaz peynir ve siyah zeytin bulunmaktadır. Son yıllarda ise söğüş domates ve salatalık da menüye eklenmiştir. Kızarmış ekmek tercih edilir ( Resim 2.3) .

Türk kahvaltı kültüründe kahvaltıda çorba özellikle tarhana çorbası bulunurdu. Günümüzde de bazı yerel işletmelerde çorba servisi yapılmaktadır. Bunun dışında normal kahvaltılık yiyeceklere ek olarak özel kahvaltılık yiyecekler yer alır. Örneğin menemen, sucuk, sucuklu yumurta, sahanda yumurta, kaymaklı bal vb. Kahvaltı içeceği ise genellikle çay olur.



Resim 2.3 : Türk kahvaltısının vazgeçilmezi zeytin ve peynir çeşitleridir

### 2.2.3. İngiliz Kahvaltısı

Kontinental kahvaltı yiyeceklerine yulaf ezmesi, sosis, sütlü çay veya kahve, meyve suyu, sebze suyu, tost çeşitleri, gibi yiyecek ve içecekler eklenir. Bu yiyeceklerin takım ve tabakları kuvereye ilave edilir (Resim 2.4).



Resim 2.4 : İngiliz kahvaltı kuveri

## 2.2.4. Amerikan Kahvaltısı

İngiliz kahvaltısına benzeyen patlamış mısır, pirzola, çeşitli şekillerde hazırlanmış yumurta yemekleri, çeşitli kurabiye ve tostlar gibi yiyeceklerin de servis edildiği bir kahvaltı çeşididir. Amerikan kahvaltısını diğer kahvaltılardan ayıran farklardan biri kahvaltudan önce ve kahvaltı sırasında bol buzlu su içilmesidir. Standart Amerikan kahvaltısı taze meyve ya da meyve suyu, kahvaltı içeceği (çay, kahve, kakao), jambonlu, sosisli veya baconlu yumurta, tereyağı, reçel, bal, ekmeç çeşitlerinden oluşur. Kuver hazırlarken bunların yenmesinde kullanılan takımlarıda masaya yerleştirilir.

## 2.3. Kahvaltı Büfesinin Tanımı, Önemi

Kahvaltılık yiyeceklerin ve içeceklerin küçük bir büfede toplu halde sıralanması ile hazırlanan büfelerdir. Amaç konukların istediği kadar yiyeceği ve içeceği seçerek almasını sağlamaktır.

Servis personelinden tasarruf sağlar, servisi çabuklaştırır, işletme için iyi bir reklâm aracıdır, misafirlere seçme imkânı verir ( Resim 2.1).

## 2.4. Kahvaltı Büfesinin Çeşitleri

### 2.4.1. Günlük Büfeler

Günlük kurulan normal kahvaltı hizmeti veren büfelerdir. Büfenin hazırlanması ve sunumu işletmenin kalitesini yansıtır. Günlük büfelerde kahvaltılık yiyecekler biraz daha çeşitli olur. Konuklar yiyeceklerden istedikleri kadar alma imkanına sahip olurlar. Asla açık büfe veya brunch gibi zengin olmazlar.

### 2.4.2. Brunchlar

Pazar günleri, yılbaşı günü, diğer tatil günleri brunch için düzenlenen büfeye brunch büfesi denir.

İngilizce “breakfast ve lunch” (kahvaltı ve öğle yemeği) kelimelerinin karışımıdır (Resim 2.5, 2.6).

Kahvaltı büfesi (brunch) kahvaltı için geç, öğle yemeği için de henüz erken olan bir saatte alınan ve oldukça uzun süren bir öğündür. Genellikle 11.00–15.00 saatleri arasında uygulanır. Günümüzde pastahanelere kadar yaygınlaşmıştır. Brançlar (brunch) Pazar günleri sabah ve öğle öğünlerini içine alan keyifli ve uzun kahvaltı çeşididir. Özellikle büyük şehirlerde kış aylarında insanları bir araya gelmesini hoş vakit geçirmesini sağlayan yemekli toplantılar haline gelmiştir.

Öğünün özelliğine uygun olarak brunch büfesinde hem kahvaltılık hem de öğle yemeğinde servis edilecek yiyecek ve içecekler bulunur.



Resim 2.5: Çorba günlük kahvaltılarda yer alabilir



Resim 2.6: Brunch büfesi

## 2.5. Kahvaltı Büfesinde Yer Alan Araçlar

Açık büfede kullanılan araçlar hemen hemen aynen brunch büfesinde kullanılır (Resim 2.7). Farkı ek olarak reçel, bal, tereyağı, portakal suyu, dilimlenmiş meyveler, poğaç, simit, kruvasan, çörek, briş kahvaltılık çörek, börek, mısır gevreği, yulaf ezmesi, kahvaltılık yumurtalar ve sosis, jambon ağırlık verilir. Bu yiyecekler için uygun takım ve servis araçları eklenir.

- **Tabaklar (Porselen veya Arcoroc Tabak Takımları)**
  - Ana yemek tabağı
  - Antre tabağı ( soğuk yemekler için)
  - Salata tabağı
  - Tatlı tabağı
  - Çorba kasesi
  - Ekmek tabağı
- Meyve suları bardağı
- Çay kahve fincanları
- Çatal Bıçak vb.
  - Büyük boy takımlar (çatal, kaşık ve bıçak)
  - Orta boy takımlar (çatal, kaşık ve bıçak)
  - Tatlı çatal bıçak kaşığı
- Büfeye konulan her ürün için uygun servis aracı
  - Servis kaşığı
  - Servis çatalı
  - Börek maşası
  - Salata maşası
  - Sos kepçesi
  - Pasta spatula
  - Pasta bıçak

- Ekmek bıçağı
- Çorba kaşığı



Resim 2.7 : Büfe araçları ve yiyecekleri ile donatılmış iki kahvaltı büfesi örneği

## 2.6. Kahvaltı Büfesinde Aşçının Görevleri

### 2.6.1. Yiyeceklerin Büfeye Sıralanması

Yiyeceklerin büfeye sıralanması ve büfenin hazırlanmasında birinci faaliyetteki kurallar aynen geçerlidir. (Hatırlamak amacıyla bakabilirsiniz.) Sadece kahvaltılık soğuk yiyeceklerin olduğu bölüme kornflakes çeşitleri eklenir. İçecekler bölümünde sıcak ve soğuk taze süt olmalıdır.

#### **Kahvaltı büfesi aşağıdaki bölümlerden oluşur;**

- Ekmek ve çörek köşesi (Resim 2.10, 2.12)
- Süt ürünleri köşesi
- Kornflakes köşesi (Resim 2.8)
- Meyve köşesi (Resim 2.8)
- Şarküteri köşesi
- Meyve suları ve sıcak içecekler (Resim 2.11)
- Yumurta ve ekstra büfesi (günlük kahvaltı büfelerinde olmayabilir)





**Resim 2.8 : Meyve ve kornfleks köşesi**



**Resim 2.9: Kahvaltılık çöreklerden poğaç, açma. brioš**



**Resim 2.10: Ayçöreği ve kahvaltılarının vazgeçilmezi roll ekmekleri**



**Resim 2.11 : Meyve suları ve sıcak içecek köşesi**

### **2.6.2. Bazı Yemeklerin Tranşı ve Misafire Servisi**

Açık büfe servisindeki kurallar brunch büfede de geçerlidir. Ekstra yiyecekler, bacon (beykın: domuz pastırması), sıcak kahvaltılık yumurta çeşitleri, pan cake (pan kek), krep gibi ürünler konukların önünde hazırlanır ve sunulur ( Resim 2.12 ).

Bazı yiyeceklerin servisi, porsiyonlanması ve konuklara dağıtımında aşçıların konuklara yardımcı olmaları gerekir. Yiyeceğin kesilmesi ve servisi de uzmanlık isteyebilir.

Ayrıca özel hazırlanmış yiyeceklerin kontrollü dağıtılması bütün konukların bu özel tattan yararlanmasını sağlar.

Ayrıca bütün yiyeceklerin takibinin yapılması ve eksilen, biten yiyeceği yenisiyle değiştirilmesi aşçıların görevidir. Özel yiyecekler için özellikle şık giyimli veya bazen otantik kıyafetli aşçı görevlendirilir.



**Resim 2.12 : Servise hazır reşoda sıcak bekletilen pancake ve kruvasan çörekler**

### 2.6.3. Kahvaltılık Yumurtalar

Kahvaltılık yumurta çeşitlerini 10 sınıf “Yumurta Pişirme” modülünde gördünüz. Hatırlamak için tekrar bakabilirsiniz.

### 2.6.4. Kahvaltı Ekstraları

Kahvaltıda sunulan yiyecekler dışında konuklar tarafından istenen, taze hazırlanması gereken yiyeceklerdir. Yumurta çeşitleri (3 dakikalık yumurta, 5 dakikalık yumurta) sucuk sote, sosis tava, sigara böreği, köylü patates, kaşarlı omlet, mantar sote, domates biber ızgara, yumurtalı kızarmış ekmek vb yiyecekler kahvaltı ekstralarıdır.

**Aşağıdaki örnek menüde günlük olarak kahvaltı ekstraları belirlenmiştir.**

#### PAZARTESİ

- Mantarlı omlet
- Köylü patates,kimyon,kekik,toz kırmızı biber
- Sigara böreği
- Sosis tava
- 3 dakikalık yumurta

#### SALI

- Sütte çırpılmış yumurta
- Sucuk sote
- Elma dilim patates
- Muska böreği
- 3 dakikalık yumurta
- 5 dakikalık yumurta

#### ÇARŞAMBA

- Kaşarlı omlet
- Mantar sote
- Domates biber ızgara
- Sigara böreği
- 3 dakikalık yumurta
- 5 dakikalık yumurta

#### PERŞEMBE

- Sucuklu yumurta
- Kaşarlı domates
- Patates sote
- Muska böreği
- 3 dakikalık yumurta
- 5 dakikalık yumurta

#### CUMA

- Menemen
- Patates kroket
- Salam tava
- Sigara böreği
- 3 dakikalık yumurta
- 5 dakikalık yumurta

#### CUMARTESİ

- Soslu sosis
- Muska böreği
- Sosisli yumurta
- Kremalı patates
- 3 dakikalık yumurta
- 5 dakikalık yumurta

#### PAZAR

- Yumurtalı kızarmış ekmek
- Sigara böreği
- Jambonlu yumurta
- Taze baharatlarla marine edilmiş küp patates
- 3 dakikalık yumurta



Resim 2.13: Küçük bir brunch büfe ve konuklar

## 2.7. Kahvaltı Büfesinde Yer Alan Yiyecekler

### 2.7. 1. Günlük Büfelerde Yer Alan Yiyecekler

Günlük büfelerde kahvaltılık yiyecekler çeşitli olur. Bunlar çeşitli reçeller, bal, peynirler, çorba, dilimlenmiş domates, salatalık, karpuz gibi mevsim meyveleri, kahvaltılık ekmek, çörek ve börek çeşitlerinden bir veya iki çeşit, yumurta veya şarküteri ürünü soğuk etlerdir (salam, jambon vb). Sıcak içecekler mutlaka olur. Konuklar isterse ekstra yiyeceklerde hazırlatabilirler. Asla brunch gibi zengin olmaz.

## 2.7.2. Brunch Büfesinde Yer Alan Yiyecekler

Yemek çeşidi biraz daha az olan bir açık büfe hazırlanır. Açık büfe yiyeceklerine ek olarak reçel, bal, tereyağı, portakal suyu, dilimlenmiş meyveler, poğaç, simit, kruvasan, çörek, briş vb kahvaltılık çörek, börek, mısır gevreği, yulaf ezmesi, kahvaltılık yumurtalar ve sosis, jambon vb ağırlık verilir. Konukların isteğine göre ekstralar hazırlanır ( Resim 45 ).

### Brunch menü örneği (bir okulun öğrenci grubu için hazırlanmıştır)

#### KAHVARTI BÖLÜMÜ

- Taze sıkılmış portakal suyu
- Meyva suyu çeşitleri
- Krosan, danış ,ekmek çeşitleri( çavdar ekmeği, beyaz ekme, alman ekmeği, köy ekmeği)
- Reçel çeşitleri, marmelat ve bal
- Tereyağı ve margarin
- Beyaz peynir, kaşar peyniri, vanotlu peynir, köy peyniri ,tulum peyniri

#### SALATA MEZE VE SOĞUK ET SEÇENEKLERİ

- Dana jambon, tavuk jambon, salam
- Haşlama meyva ve kompostolar
- Kakaolu mısır gevreği, patlamış mısır gevreği, bircher musli, yulaf ezmesi, ballı buğday
- Meyvalı ve sade yoğurt
- Domates, salatalık, marul, roka, havuç, kırmızı lahana
- Mantar salatası, lahana salatası, körili tavuk salatası, patates salatası, rus salatası, acılı ezme, haydari, humus, mercimek köftesi, patlıcan salatası,

#### ZEYTİNYAĞLILAR

- Zeytinyağlı pırasa, zeytinyağlı taze fasulye, barbunya pilaki, zeytinyağlı dolma çeşitleri, sakşuka

#### SICAKLAR

- Omlet çeşitleri, çırpılmış sütlü yumurta, kızarmış sosis, fırın patates, sote edilmiş mantar, peynirli tepsi böreği, sigara böreği, mini hamburger, pennette arabiata, kayseri mantısı

#### TATLI KÖŞESİ

- Dilim yaş pasta çeşitleri
- Türk tatlı çeşitleri
- Profiterol, çikolata sosu ile
- Taze meyva salatası
- Taze meyva sepeti
- Elma şekeri

## UYGULAMA FAALİYETİ

Yönerge: Küçük bir kahvaltı büfesi veya brunch büfesi hazırlayınız.

Açık büfe tek öğrenci tarafından yapılacak bir faaliyet değildir. Grup çalışması yaparak bir büfe hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Temiz ve düzenli çalışınız.</li><li>➤ Planlı çalışınız.</li><li>➤ Ekonomik olunuz.</li><li>➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.</li><li>➤ Verimli çalışınız.</li><li>➤ Meslek etiğine uyunuz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Araçları hazırlayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Bıçaklar, kaşıklar, cam kaseler, kayık tabaklar, fayanslar, aynalar, kepçeler, sosluklar, maşalar, ızgaralar, tepsiler, doğrama tahtaları, dilimleme makineleri, sosluklar, maşalar, dekor gereçleri, masa örtüleri ve skörtler, meyve sıkacağı, çay makinesi, kahve makinesi, şekillendirme araçları, tepsiler vb.</li><li>➤ İhtiyacınız olan araç ve gereçlerin listesini yapınız.</li><li>➤ Araçlar ve gereçleri belirlerken davetli sayısına dikkat ediniz.</li><li>➤ Araçlardan ve gereçlerden sorumlu kişileri belirleyiniz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gereçleri hazırlayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Plan yapınız.</li><li>➤ Menü planlayınız.</li><li>➤ İş bölümü yapınız (herkes iki veya üç çeşit yiyecek veya dekor malzemesi hazırlamayı üstlensin).</li><li>➤ İhtiyacınız olan gereçlerin listesini çıkarınız ve temin ediniz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Açık büfe alanını hazırlayınız.</li><li>➤ Büfenizi kurunuz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kahvaltı büfesi için geniş, yüksek tavanlı, ferah, rahat ortamlar veya yeşillikli bakımlı bir bahçe, teras vb seçilebilir.</li><li>➤ Mutfağa yakın, konukların rahatça görebileceği ve ulaşabileceği bir köşeye kurulmalıdır.</li><li>➤ Grup kalabalık ve mekan büyükse yığılmaları önlemek için iki veya üç ayrı yere ilave büfeler kurulabilir.</li><li>➤ Salon veya mekanın hazırlığı, içeceklerin</li></ul>

	servisi, büfenin kurulması, boşların toplanması, masaların hazırlanması, servis elemanlarının işidir. Servis elemanları ile işbirliği içinde çalışınız.
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kahvaltı içeceklerini hazırlayınız.</li> <li>➤ Eğer servis elemanları varsa içeceklerin hazırlanması ve servisinden servis elemanları sorumludur.</li> <li>➤ İçecekleri servise hazırlayınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sıcak içecek büfesini ayrı kurunuz.</li> <li>➤ Çay, kahve makinesini hazırlayınız</li> <li>➤ Bitki çayları, süt, şeker vb. yerleştiriniz.</li> <li>➤ Soğuk içecekleri ve meyve hazırlayınız..</li> <li>➤ Fincan, bardak ve altlıkları hazırlayınız.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Soğuk yiyecekleri hazırlayınız.</li> <li>➤ Eğer brunch büfe hazırlamıyorsanız soğuklara gerek yoktur şarküteri ürünü kahvaltılıklar yeterli olur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zeytin yağlılar bir gün önceden hazırlanmalıdır.</li> <li>➤ Diğer soğuk mezeler ve ordövrler bir gün önceden hazırlanabilir.</li> <li>➤ Dekorasyon ve süsleme servis günü yapılmalıdır.</li> <li>➤ Yiyecekleri bekleme sırasında soğuk odada bekletiniz.</li> <li>➤ Soğuk büfe renkli ve çekici bir şekilde düzenlenmelidir.</li> <li>➤ Servis tabaklarını ve takımlarını yerleştiriniz. (ordövr takım ve tabakları)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kahvaltı yiyeceklerini hazırlayınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Menüde belirlenen kahvaltılık yiyeceklerin hazırlıklarını yapınız.</li> <li>➤ Reçelleri, zeytin ve tereyağını kaselere veya kayık tabak vb. yerleştiriniz.</li> <li>➤ Peynir, soğuk et gibi şarküteri ürünlerinin dilimlenmesi ve süslenmesi servis günü yapılmalıdır.</li> <li>➤ Taze salataları servise en yakın zamanda yapınız.</li> <li>➤ Her ürünün yanına uygun bir servis kaşığı, çatalı ya da maşası yerleştiriniz.</li> <li>➤ Servis tabaklarını ve takımlarını yerleştiriniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sıcak yiyecekleri büfe için hazırlayınız.</li> <li>➤ Ekstra büfesini hazırlayınız.</li> <li>➤ Reşo hazırlayınız.</li> <li>➤ Çorba hazırlayınız.</li> <li>➤ Günlük büfelerde yer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Menüde belirlenen sıcak yiyeceklerin ön hazırlıklarını bir gün önceden yapınız.</li> <li>➤ Ekstra kahvaltılıkların malzemeleri hazırlayınız, konukların önünde pişirmek için pişirme araçlarını tava, reşo, servis tabağı, spatula vb. hazırlayınız.</li> </ul>

<p>almayabilir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Konuklardan istek geldiği zaman hemen hazırlayarak sıcak servis ediniz.</li> <li>➤ Pişirme işini servise en yakın zamanda yapınız.</li> <li>➤ Çorbanın sıcak servisi için (çorba reşosu ile) tedbir alınız.</li> <li>➤ Büfede yiyeceklerin soğumadan beklemesi için reşo veya başka bir sıcak bekletme aracı hazırlayınız.</li> <li>➤ Her ürünün yanına uygun bir servis kaşığı, çatalı yada maşası yerleştiriniz.</li> <li>➤ Şov ya da gösteri amaçlı hazırladığınız yemeğin bozulup dağılmadan ve kontrollü servisinde konuklara yardımcı olunuz.</li> <li>➤ Büfeyi sürekli kontrol ediniz ve eksilen, bozulan kısımları tamamlayın ya da düzeltiniz.</li> <li>➤ Ana yemek takım ve tabaklarını yerleştiriniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tatlılar ve meyveler büfe için hazırlayınız. Günlük büfelerde sadece dilimlenmiş meyveler yer alır.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sütlü tatlılar, yaş pastalar, kremalı ürünler, pişirilerek hazırlanan meyveli tatlılar, baklava gibi tatlıların hazırlıkları bir gün önceden yapılır.</li> <li>➤ Servisten önce tepsilere, aynalara ve fayanslara dizilerek dekore edilir.</li> <li>➤ Meyveler ve meyve salataları servise en yakın zamanda hazırlanmalıdır.</li> <li>➤ Tatlı ve meyve büfesi en renkli köşelerden bir tanesidir.</li> <li>➤ Her ürünün yanına uygun bir servis kaşığı, çatalı ya da maşası yerleştiriniz.</li> <li>➤ Desert takım ve tabaklarını yerleştiriniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kahvaltı ekmeklerini hazırlayınız. (Brunch büfede ekmek ve çörekler oldukça zengindir).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kepek ekmeği, çavdar ekmeği, katkılı ekmekler, kahvaltılık çörekler ile büfe kurunuz.</li> <li>➤ Konukların rahat alması için bir kısmını dilimleyiniz ve yanlarına servis maşası yerleştiriniz.</li> <li>➤ Dilimlenmemiş olanlar için bıçak peçete ve ekmek tahtası yerleştiriniz.</li> <li>➤ Ekmek tabaklarını yerleştiriniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Show yemeği hazırlayınız (günlük büfelerde olmaz.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ekstra ürünlerin konukların önünde hazırlanması kahvaltı büfesi için şov niteliği taşır. Şov yemekleri ilgi çeker ve konuklar aşçının çalışmasını izlemekten büyük zevk alırlar.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Eğer büfemiz açık havada yapılıyorsa kızartılarak, ızgara yapılabilen ürünler seçilerek konukların yanında hazırlanabilir.</li> <li>➤ Kapalı salonlarda yapılıyorsa havalandırma çok iyi olmalı veya bu tür yemekler seçilmemelidir.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Yiyecekleri büfeye sıralayınız</li> <li>➤ (Günlük sıralama estetiğe uygun olur ancak abartılı dekor yapılmaz).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Yiyecekleri soğuklardan başlayarak sıralayınız. Sıralama; soğuk yemekler, salatalar, sıcak yemekler, tatlı pasta, meyve içecekler şeklinde yapılır.</li> <li>➤ Büfede en başta veya her çeşidin uygun bir yerinde tabaklar ve kaseler bulunmalıdır. Yiyecekler sıralandıktan sonra en son ayrı bir grup halinde ekmek büfesi, peçete, çatal ve bıçak takımı yer alır.</li> <li>➤ Sıralamada renk uyumuna ve estetiğe dikkat ediniz.</li> <li>➤ Yükseltilerin üzerine dekorları ve gösterişli ürünleri yerleştiriniz.</li> <li>➤ Konuklar yiyeceklere rahatça ulaşabilecek konumda olmalıdırlar.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Konuklarınızı kabul ediniz.</li> <li>➤ Gerekliğinde servis yapınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Büfeyi belirlenen servis saatinde açınız.</li> <li>➤ Aşçıların büfenin arkasında yer alırlar.</li> <li>➤ Beyaz, temiz ve donanımlı aşçı kıyafeyi ile büfede yer alınız.</li> <li>➤ Büfe ortamında aşçılar gürültü ve kargaşaya meydan vermeden sessizce işlerini yapmalıdırlar. Konuklar tarafından izlendiklerini hiçbir zaman unutmamalıdırlar.</li> <li>➤ Bazı yiyeceklerin servisi, porsiyonlanması ve konuklara dağıtımında aşçıların konuklara yardımcı olmaları gerekir. Yiyeceğin kesilmesi ve servisi de uzmanlık isteyebilir.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Servisten sonra alanı toplayınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Büfe servisi süresince kirlileri düzenli bir şekilde bulaşıkhaneye sevk ediniz.</li> <li>➤ Araçları aldığınız gibi temiz ve düzenli teslim ediniz.</li> <li>➤ Büfe alanını temiz bırakınız.</li> </ul>

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki seçeneklerden doğru olan seçeneği işaretleyiniz.

1 Aşağıdaki seçeneklerden hangisi kahvaltı aşçısının görevi değildir?

- A) Ekstraları hazırlamak
- B) Sıcak yemekleri hazırlamak
- C) İçecekler servis etmek
- D) Dekor için karpuz hazırlamak

2- Aşağıdakilerden hangisi kahvaltı aşçısının uluslar arası adıdır?

- A) Cuisinier du breakfast
- B) Chef de cuisine
- C) Sous chef
- D) Chef potager

3- Aşağıdakilerden hangisi kahvaltı ekstrası değildir?

- A) Sigara böreği
- B) Jambonlu yumurta
- C) Tost
- D) Peynirler

4- Kahvaltı büfesinin açık büfeden farkı nedir?

- A) Ekmek köşesi
- B) Kornflakes Köşesi
- C) Meyve Köşesi
- D) Şarküteri Köşesi

5- Continantal kahvaltı hangi yiyeceklerden oluşur?

- A) Reçel, bal, tereyağı, sosis, kahvaltı ekmekleri, sütlü çay
- B) Reçel, bal, cornfleks tereyağı, kahvaltı ekmekleri, çay-kahve
- C) Reçel, bal, tereyağı, kahvaltı ekmekleri, çay-kahve
- D) Reçel, bal, jambonlu yumurta, tereyağı, kahvaltı ekmekleri, portakal suyu

## DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınız için faaliyet tekrarı yapınız. Tüm cevaplarınız doğru ise performans testine geçiniz.

## PERFORMANS TESTİ

Brunch menüsü hazırlayınız. Brunch büfe hazırlıklarını planlayınız.

1. Konuk sayısını belirleyiniz
  2. Brunch büfenin hangi amaçla ve hangi grup için yapıldığını belirleyiniz
  3. Brunch büfe menüsünü hazırlayınız. (menü hazırlarken bildiğiniz bütün yemekleri listesini çıkarın, yemekleri sıcak, soğuk, tatlı gibi grulandırınız)
  4. İhtiyacınız olan araç ve gereçlerin listesini yapınız. (Araçlar ve gereçleri belirlerken davetli sayısına dikkat ediniz)
  5. Araçlardan ve gereçlerden sorumlu kişileri belirleyiniz.
  6. Menüye göre yapılacak yemeklerin malzeme listesini miktar belirterek hazırlayınız.
  7. Yapılması gereken ön hazırlıkları planlayınız.
  8. Brunch büfenin servis edileceği gün yapılacak olan hazırlıkları planlayınız.
  9. Yaptığımız çalışmayı sunumunu sınıfta yapınız veya ikili üçlü gruplar halinde tartışarak birbirinizin eksiklerini ve yanlışlarını düzeltiniz.
- Çalışmanızı bir dosya halinde öğretmeninize teslim ediniz.
- Öğretmeninizin değerlendirmesine göre sonraki faaliyete geçiniz veya faaliyet tekrarı yapınız.

# MODÜL DEĞERLENDİRME

Mezuniyet partisi için açık büfe menüsü ve malzeme listesi hazırlayınız

	Evet	Hayır
<b>➤ Açık büfe menüsü hazırlayınız.</b>		
• Konuk sayısını belirlediniz mi?		
• Açık büfenin hangi amaçla ve hangi grup için yapıldığını belirlediniz mi?		
• Menü hazırlarken bildiğiniz bütün yemekleri listesini çıkardınız mı?		
• Yemekleri ve diğer ürünleri (soğuk, sıcak, tatlı, çorba, zeytinyağlı, ekmek çeşitleri, peynir çeşitleri gibi ) grupladınız mı?		
• Elinizdeki listeden yararlanarak menü planladınız mı?		
• Şov veya gösteri yemeği seçtiniz mi? (Kimin yapacağını belirlediniz mi?)		
• Dekorların neler olacağına ve kimlerin hazırlayacağına karar verdiniz mi?		
• Açık büfe menüsünü hazırladınız mı?		
<b>➤ İhtiyacınız olan araç ve gereçlerin listesini yapınız.</b>		
• Araçlar ve gereçleri belirlerken davetli sayısına dikkat ettiniz mi?		
• Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
• Gereçlerinizi doğru ve yeterli ölçüde seçtiniz mi?		
• Araçlardan ve gereçlerden sorumlu kişileri belirlediniz mi?		
<b>➤ Menüye göre yapılacak yemeklerin malzeme listesini miktar belirttik hazırlayınız.</b>		
• Yemeklerin ve diğer ürünlerin (soğuk, sıcak, tatlı, çorba, zeytinyağlı, ekmek çeşitleri, peynir çeşitleri gibi ) gruplayarak malzeme listesini çıkardınız mı?		
• Yapılması gereken ön hazırlıkları planladınız mı?		
• Dekor malzemelerinin listesini hazırladınız mı?		
<b>➤ Açık büfenin servis edileceği gün yapılacak olan hazırlıkları planlayınız</b>		
• Büfe alanının hazırlanmasında servis departmanı ile işbirliği kurduunuz mu?		
• Hangi yemeklerin servis günü hazırlanacağını planladınız mı?		
• Şov veya gösteri yemeğinin son hazırlıklarını belirlediniz mi?		
<b>➤ Dikkatli ve özenli çalıştınız mı?</b>		
<b>➤ İşlem sırasında bildiğiniz yemekler ile ilgili bilgi dağarcığınızı yokladınız mı?</b>		
<b>➤ Yaptığınız çalışmayı sunumunu sınıfta yaparak eksiklerinizi tamamladınız mı?</b>		

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın.

Uygulamanız sonucunda çıkan Hayır cevaplarınızı tekrar ediniz.

Cevaplarınızın hepsi Evet ise bir sonraki modüle geçiniz.

Açık büfe modülünü tamamladınız.

Kazandığınız yeterliliği öğretmeniniz değişik ölçme metotlarıyla değerlendirecektir.

Öğretmeninizle iletişime geçiniz.

# CEVAP ANAHTARLARI

## UYGULAMA FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
S.1.	C
S.2.	D
S.3.	C
S.4.	A
S.5.	C
S.6.	B

### DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınız için faaliyet tekrarı yapınız. Tüm cevaplarınız doğru ikinci faaliyete geçiniz.

## UYGULAMA FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
S.1.	C
S.2.	A
S.3.	D
S.4.	B
S.5.	C

### DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınız için faaliyet tekrarı yapınız. Tüm cevaplarınız doğru ise performans testine geçiniz.

# KAYNAKÇA

- Prof. Dr, BULDUK Sıdıka, Ayşe AYCAN, **Servis 2**, YA-PA Yayınları, İstanbul.
- 1981 GÜRMAN Ülker, **Yemek Pişirme Tek. ve Uygulaması**, 2 MEB Yayınları, İstanbul, 2003.
- TÜRKAN Cemal, **Mutfak Teknolojisi**, UBF FOODSOLİTİONS
- UBF Foodsolutions, **Şefin sofrası**, **WEB sitesi**
- USTA Necip, **Fransız Mutfak Sanatı**, **Nadir Basımevi** ,1979.
- USTA Necip, **TürkMutfak Sanatı**, **Nadir Basımevi**, 1979.
- KUNT Tolga, **Dünya Yiyecek İçecek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü**, Değişim yayımları İstanbul, 2004.
- LABENSKY, r. Sarah - HAUSE, m. alan, **oncooking (a textbook of culinary fundamentals)**, THIRD EDITION
- UNİPRO WEB Sitesi
- Sektördeki Otellerin WEB Siteleri ve Broşürlerinden Elde Edilen Çeşitli Fotoğraflar ve bilgiler
- Gedük Recep, **“Büfe organizasyonu ve yemek süsleme sanatı”** yayınlanmamış ders notları
- ÖZKÖK Esmâ, **Yayınlanmamış Ders Notları**